

ESPAÑA

Grandes Varietales De España

Organic Red 2022

Bodegas ESPAÑA (making wines under the new "Varietales de España" classification) is a project that allows us to offer very good wines to wine lovers with an excellent value for money, given that Spain is the country with the largest vineyard area in the world. The wines have been developed in Central Spain with complete traceability from the vineyard and subject to full compliance with the highest quality systems such as IFS (International Food Standard). We present these varieties with specific blends following the requirements of the market. Among the white varieties, in addition to Macabeo and Verdejo, we produce Moscatel (of small grain) and Sauvignon Blanc which is perfectly adapted to this terroir. As for red grapes, in addition to Tempranillo, Bobal and Garnacha - the main ones used - we also have others such as Tinto Velasco (similar to coarse-grained Merlot) and Syrah, of French origin but very well adapted to this part of Spain.

Vendimia

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y un comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

Fermentado entre 24 y 26°C durante 5 días, separando el mosto de los sólidos por gravedad y finalizando la fermentación en un depósito de acero inoxidable.

Notas de cata

Color: Rojo cereza intenso con tonalidades violetas

Nariz: Intensidad media alta, con aromas frescos de fruta roja, como fresas, grosellas o cereza

Boca: Bien equilibrado y con buena acidez, con final largo y persistente

Maridaje: Carnes blancas, aperitivos, platos de pasta y arroz

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100 % Tempranillo
Edad Viña	Promedio de 15 años
Viñedos	Tempranillo en régimen de agricultura ecológica
Temperatura Fermentado	24-25°C
Período de Fermentación y Maceración	5 DAYS
Contenido de Alcohol (vol)	12% VOL
Total Acidez (gr/l)	4,89 gr/l
pH	3,63
Azúcar Residual (GR/L)	2,5 gr/l
Temperatura sugerida para servir	12-14°C